



## Udang kupas rebus beku–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan





## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata .....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi .....	1
4 Bahan .....	1
5 Peralatan .....	2
6 Teknik penanganan dan pengolahan .....	2
7 Syarat pengemasan.....	4
8 Syarat penandaan .....	4
9 Penyimpanan.....	4





## Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas udang kupas rebus beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini merupakan revisi dari SNI 01-3458-1994 yang disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan dan telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis dan rapat konsensus pada tanggal 5 Oktober 2004 di, Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

- 1 Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
- 2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
- 3 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
- 4 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.
- 5 Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No.03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam dalam Makanan dan No.03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Makanan.



## Udang kupas rebus beku—Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

### 1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan bahan, peralatan, teknik penanganan dan pengolahan, pengemasan dan penyimpanan untuk udang kupas rebus beku.

### 2 Acuan normatif

SNI 01-3458.2-2006, *Udang kupas rebus beku—Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

SNI 01-4858-2006, *Pengemasan ikan segar melalui sarana angkutan udara*.

SNI 01-4872.1-2006, *Es untuk penanganan ikan—Bagian 1: Spesifikasi*.

### 3 Istilah dan definisi

#### 3.1

##### **penanganan**

rangkaian kegiatan penanganan untuk mendapatkan produk yang baik dan mempunyai jaminan mutu

#### 3.2

##### **pengolahan**

rangkaian kegiatan untuk mendapatkan produk akhir yang berupa udang kupas rebus beku

#### 3.3

##### **potensi bahaya**

potensi kemungkinan terjadinya di dalam suatu proses atau pengolahan produk yang meliputi 3 aspek yaitu yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan (*food safety*), mutu produk/keutuhan pengolahan (*wholesomeness*) dan ekonomi (*economic fraud*)

### 4 Bahan

#### 4.1 Bahan baku

Bahan baku udang kupas rebus beku harus sesuai SNI 01-3458.2-2006, *Udang kupas rebus beku—Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

#### 4.2 Bahan penolong

##### 4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan harus memenuhi persyaratan kualitas air minum.

##### 4.2.2 Es

Es yang digunakan harus dibuat dari air yang memenuhi persyaratan sesuai SNI 01-4872.1-2006, *Es untuk penanganan ikan*. Dalam penggunaannya, es harus ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.



## 5 Peralatan

### 5.1 Jenis peralatan

- a) pisau;
- b) timbangan;
- c) keranjang plastik;
- d) meja proses;
- e) pan pembeku;
- f) alat pembeku;
- g) dandang;
- h) alat lainnya.

### 5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan dan pengolahan udang kupas rebus beku mempunyai permukaan halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak dan mudah dibersihkan. Semua peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum, selama dan sesudah digunakan.

## 6 Teknik penanganan dan pengolahan

### 6.1 Penerimaan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen, mutu bahan baku kurang baik.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku yang bebas bakteri patogen dan memenuhi persyaratan mutu.
- c) Petunjuk: bahan baku yang diterima di unit pengolahan diuji secara organoleptik, untuk mengetahui mutunya. Bahan baku kemudian ditangani secara hati-hati, cepat, cermat dan saniter dengan suhu produk maksimal 5°C.

### 6.2 Pencucian 1

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen dan kemunduran mutu.
- b) Tujuan: menghilangkan kotoran yang menempel pada udang dan bebas dari bakteri patogen.
- c) Petunjuk: udang dimasukkan kedalam keranjang lalu dicuci dengan air dingin yang mengalir dan di dilakukan secara cepat, cermat dan saniter untuk mempertahankan suhu produk maksimal 5°C.

### 6.3 Pemotongan kepala/ tanpa pemotongan kepala

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen, mutu bahan baku kurang baik dan adanya kulit yang tertinggal
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku yang bersih dari kulit, bebas bakteri patogen dan memenuhi persyaratan mutu
- c) Petunjuk: bahan baku yang diterima di unit pengolahan apabila dalam bentuk utuh dilakukan pemotongan kepala. Pemotongan dilakukan secara hati-hati, cepat, cermat dan saniter dengan suhu produk maksimal 5°C.

### 6.4 Pengupasan dan pembelahan/ tanpa pembelahan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen, kemunduran mutu dan adanya kulit dan kotoran yang tertinggal
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang diinginkan, bersih dan bebas dari bakteri patogen
- c) Petunjuk: udang dikupas kulitnya. Kemudian dilakukan pembelahan dengan menyayat bagian punggung udang, selanjutnya pembuangan kotoran. Proses pengupasan kulit dan pembelahan dilakukan secara hati-hati, cepat, cermat dan saniter dengan suhu produk maksimal 5°C



**6.5 Sortasi**

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu, kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan mutu, jenis dan ukuran yang sesuai serta bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: udang dipisahkan berdasarkan mutu. Sortasi dilakukan secara organoleptik. Sortasi dilakukan secara hati-hati, cepat, cermat dan saniter dengan suhu produk maksimal 5°C.

**6.6 Pencucian 2**

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen, kemunduran mutu.
- b) Tujuan: mendapatkan udang kupas yang bebas dari bakteri patogen.
- c) Petunjuk: udang dimasukkan kedalam keranjang lalu dicuci dengan air dingin yang mengalir dan di dilakukan secara cepat, cermat dan saniter untuk mempertahankan suhu produk maksimal 5°C.

**6.7 Perendaman atau tanpa perendaman**

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen, kemunduran mutu.
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang elastis dan bebas dari bakteri patogen.
- c) Petunjuk: udang yang telah dikupas kemudian direndam dalam larutan bumbu selama 7-15 menit. Proses perendaman dilakukan secara cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu produk maksimal 5°C.

**6.8 Pengukusan/perebusan**

- a) Potensi bahaya: tekstur yang tidak kompak.
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang kompak.
- c) Petunjuk: udang yang telah dikupas kemudian dikukus pada suhu 75-80°C selama 2-4 menit tergantung ukuran udang/udang yang telah dikupas kemudian direbus pada larutan garam mendidih selama 1-2 menit tergantung ukuran udang.

**6.9 Pendinginan**

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen
- b) Tujuan: untuk menurunkan suhu produk dan bebas dari bakteri patogen
- c) Petunjuk: udang kupas yang telah dikukus/direbus dilakukan pendinginan dengan cara produk disemprot dengan air dingin mengalir. Proses pendinginan dilakukan secara cermat dan saniter.

**6.10 Penyusunan**

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen, kemunduran mutu dan susunan yang tidak rapi
- b) Tujuan: mendapatkan bentuk udang yang rapi dan bebas dari bakteri patogen.
- c) Petunjuk: Udang disusun dalam pan satu per satu. Proses penyusunan harus dilakukan dengan cepat, cermat dan saniter dengan suhu produk maksimal 5°C.

**6.11 Pembekuan**

- a) Potensi bahaya: pembekuan yang tidak sempurna (*partial freezing*) dan kehilangan cairan (*driploss*).
- b) Tujuan: membekukan produk hingga mencapai suhu pusat maksimal -18°C secara cepat dan tidak mengakibatkan pengeringan terhadap produk.
- c) Petunjuk: udang yang sudah disusun dalam pan pembekuan, dibekukan dalam alat pembeku (*freezer*) hingga suhu pusat ikan mencapai maksimal -18°C dalam waktu maksimal 4 jam.

**6.12 Penggelasan**

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen dan kemunduran mutu



- b) Tujuan: melapisi udang dengan air es agar tidak mudah terjadi pengeringan pada saat penyimpanan.
- c) Petunjuk: udang kupas rebus beku kemudian disemprot dengan air dingin. Proses pengelasan harus dilakukan secara cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu pusat produk maksimal  $-18^{\circ}\text{C}$

#### 6.13 Penimbangan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen, kemunduran mutu dan kekurangan berat
- b) Tujuan: mendapatkan berat sesuai dengan ukuran yang diharapkan dan bebas dari bakteri patogen
- c) Petunjuk: udang kupas rebus beku ditimbang sesuai dengan berat yang ditentukan. Kemudian disusun dalam wadah, setelah itu baru ditutup. Penimbangan dan penyusunan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter dengan suhu pusat produk maksimal  $-18^{\circ}\text{C}$ .

#### 6.14 Pengepakan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen dan kesalahan label.
- b) Tujuan: melindungi produk dari kontaminasi dan kerusakan selama transportasi dan penyimpanan serta sesuai dengan label.
- c) Petunjuk: udang kupas rebus beku, kemudian dimasukkan dalam inner karton yang telah diberi label. Proses pengepakan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu pusat udang maksimal  $-18^{\circ}\text{C}$ .

### 7 Syarat pengemasan

#### 7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk udang kupas rebus beku harus bersih, tidak mencemari produk yang dikemas, terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan bagi produk ikan beku.

#### 7.2 Teknik pengemasan

Produk akhir harus dikemas dengan cepat, cermat secara saniter dan higienis, pengemasan harus dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap produk. Untuk produk yang menggunakan transportasi udara, teknik pengemasan sesuai SNI 01-4858-2006, *Pengemasan ikan segar melalui sarana angkutan udara*.

### 8 Syarat penandaan

Setiap kemasan produk udang kupas beku yang akan diperdagangkan harus diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut :

- a) jenis produk;
- b) berat bersih produk;
- c) nama dan alamat unit pengolahan secara lengkap;
- d) bila ada bahan tambahan lain harus diberi keterangan bahan tersebut;
- e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
- f) tanggal, bulan dan tahun kadaluarsa.

### 9 Penyimpanan

Penyimpanan udang kupas rebus beku harus dalam gudang beku (*cold storage*) dengan suhu maksimal  $-25^{\circ}\text{C}$  dengan fluktuasi suhu  $\pm 2^{\circ}\text{C}$ . Penataan produk dalam gudang beku diatur sedemikian rupa sehingga memungkinkan sirkulasi udara dapat merata dan memudahkan pembongkaran.

















**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.or.id](mailto:bsn@bsn.or.id)